

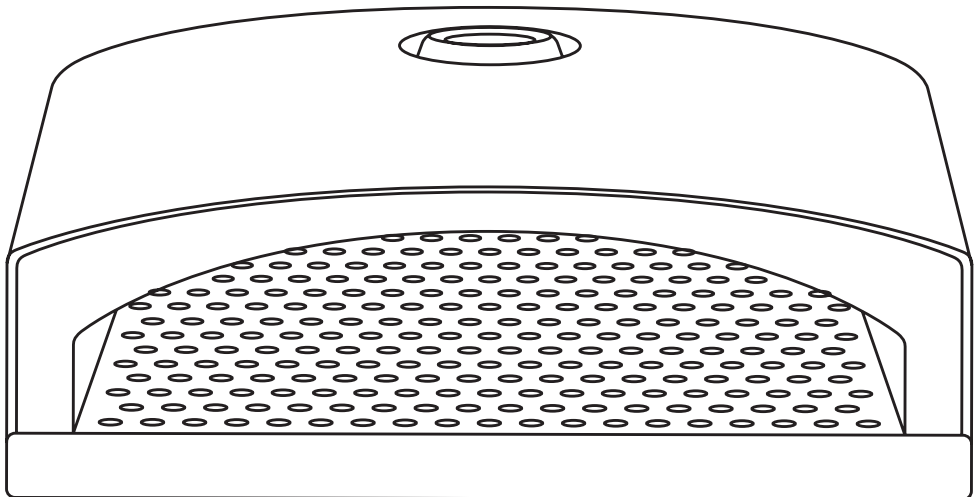
STRUCT

PIZZAOFEN

FOUR À PIZZA

FORNO PER PIZZA

Bedienungsanleitung | Mode d'emploi | Istruzioni operative



Hinweise zur Bedienungsanleitung



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Benutzung des Produkts.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt benutzen.

Das Nichtbeachten der Bedienungsanleitung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben, übergeben Sie unbedingt auch die Bedienungsanleitung.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder der Verpackung verwendet.



Beachten Sie bei der Verwendung des Produkts die Bedienungsanleitung.



Beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise.



Entsorgen Sie umweltgerecht.

Sicherheit

Das Produkt ist ausschliesslich für den dafür vorgesehenen Zweck konzipiert. Es ist für den Privatgebrauch bestimmt und für den gewerblichen Bereich nicht geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen oder falschen Gebrauch entstanden sind.



Achtung!

- Der Pizzaofen eignet sich für die Anwendung mit Gas- und Holzkohlegrills. Verwenden Sie die Einheit nur in gut belüfteten Aussenbereichen, nie in geschlossenen Räumen. Bei der Verwendung in Innenbereichen sammeln sich giftige Gase an. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.
- Gehen Sie beim Bedienen von Grill und Pizzaofen vorsichtig vor, sie werden sehr heiss. Bewegen oder verschieben Sie sie während des Betriebs nicht und lassen Sie sie nie unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von Grill und Pizzaofen fern.



Warnung!

- Verwenden Sie den Grill und Pizzaofen nur auf einem gut zugänglichen, stabilen, ebenen, nichtbrennbaren, hitzebeständigen und möglichst windgeschützten Untergrund.
- Verwenden Sie den Grill und Pizzaofen bei starkem Wind nicht.
- Vermeiden Sie im Bereich des Grillplatzes Stolperfallen wie Stromkabel, Gartenwerkzeug usw.
- Tragen Sie keine Kleidung mit weiten Ärmeln, während Sie den Grill und Pizzaofen bedienen und tragen Sie stets hitzebeständige Handschuhe.
- Verwenden Sie nie Wasser, um Stichflammen zu bekämpfen oder Holzkohle zu löschen.
- Verstauen Sie den Grill und Pizzaofen erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.



Gefahr!

- Verwenden Sie zum Anzünden eines Holzkohlegrills keinen Sprit und kein Benzin.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der Nähe des Grillplatzes keine entflammbaren Gase und Flüssigkeiten wie Benzin oder Alkohol oder sonstige brennbare Materialien befinden.



Beschädigungsgefahr!

Öffnen Sie die Verpackung vorsichtig. Wenn Sie die Verpackung mit einem Messer oder spitzen Gegenstand unvorsichtig öffnen, kann das Produkt beschädigt werden.

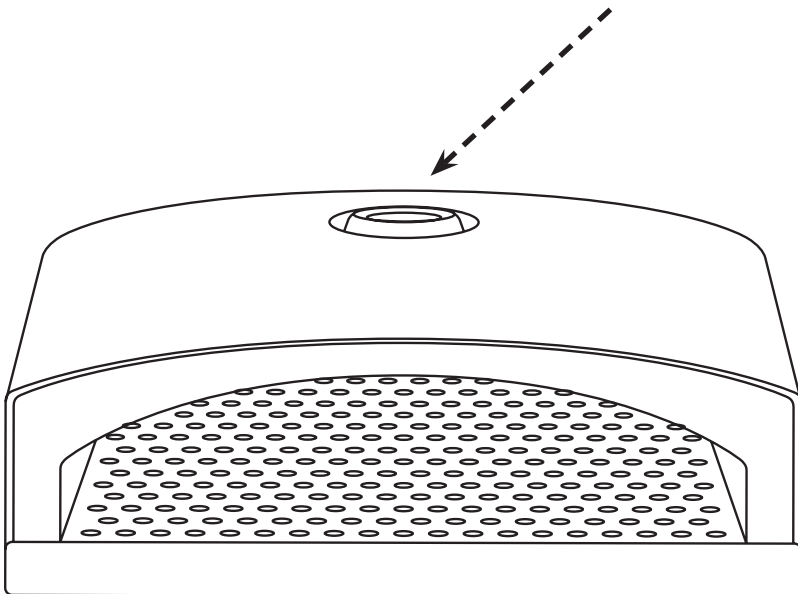
1. Prüfen Sie anhand des Lieferumfangs das Produkt auf Vollständigkeit.
2. Prüfen Sie, ob das Produkt oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Produkt nicht und kontaktieren Sie den Kundendienst.

Lieferumfang

Pizzaofen
Pizzastein
Thermometer

Montageanleitung

Befestigen Sie den Thermometer an der dafür vorgesehenen Öffnung des Deckels.



1. Starten Sie den Grill gemäss den Anweisungen des Herstellers.
2. Achten Sie auf eine gleichmässige Hitzeverteilung und setzen Sie den Pizzaofen auf den hinteren Bereich der Grillfläche.
3. Drehen Sie bei einem Gasgrill die Brenner auf die höchste Stufe und schliessen Sie den Deckel ganz oder so weit wie möglich.
4. Heizen Sie den Pizzaofen mindestens 10 Minuten lang auf.
5. Legen Sie den Pizzastein hinten in den Ofen, sobald der Thermometer mindestens 200 °C anzeigt.
6. Lassen Sie den Stein mindestens 10 Minuten lang aufheizen.
7. Testen Sie, ob der Stein heiss genug ist, indem Sie ein paar Tropfen Wasser auf die Oberfläche geben. Hüpfen die Tropfen umher, ist die erforderliche Hitze erreicht.
8. Schieben Sie mit einer Pizzaschaufel die vorbereitete Pizza in die Mitte des Steins.
9. Drehen Sie die Pizza nach jeweils 2 bis 3 Minuten um 90 Grad, bis die Pizza nach etwa 5 bis 8 Minuten vollständig gebacken ist.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Pizzaofen vor dem Reinigen vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie den Pizzaofen mit einem Edelstahlreiniger gemäss den Anweisungen des Herstellers.
- Mit der Zeit und bei häufigem Gebrauch verfärbt sich der Pizzaofen durch die Hitze bräunlich. Dies ist normal und kein Defekt.
- Kratzen Sie Essensreste mit einem Schaber vom Pizzastein ab.
- Schrubben Sie den Pizzastein unter fliessend warmem Wasser mit einer Bürste und lassen Sie ihn lufttrocknen.
- Verwenden Sie keine Seife, scheuernde oder chemische Reinigungsmittel.
- Der Stein ist ein Naturprodukt, das mit der Zeit nachdunkelt. Dies hat keinen Einfluss auf den Stein oder den Pizzaofen.

Entsorgung



Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Consignes à propos de la notice d'instructions



Cette notice d'instructions contient des informations importantes sur la mise en service et l'utilisation du produit.

Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement la notice d'instructions, en particulier les consignes de sécurité.

Le non-respect de la notice d'instructions peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Conservez la notice d'instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous remettez le produit à un tiers, veillez à lui remettre également la notice d'instructions.

Signification des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans cette notice d'instructions, sur le produit ou l'emballage.



Respectez la notice d'instructions lors de l'utilisation du produit.



Respectez les avertissements et les consignes de sécurité.



Éliminez l'objet dans le respect des règles environnementales.

Sécurité

Le produit est exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu ; il est destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel.

N'utilisez le produit que comme décrit dans cette notice d'instructions. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages corporels ou matériels.

Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme ou incorrecte.



Attention !

- Le four à pizza est conçu pour être utilisé sur des barbecues au gaz et au charbon de bois. N'utilisez le produit que dans des zones extérieures bien ventilées, jamais dans des locaux fermés. Utilisé en intérieur, des gaz toxiques s'accumulent ; il y a alors danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.
- Utilisez le barbecue et le four à pizza avec prudence, car ils deviennent extrêmement brûlants. Ne manipulez pas et ne déplacez pas le four à pizza pendant l'utilisation, et ne le laissez jamais sans surveillance.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue et du four à pizza.



Avertissement !

- Utilisez le barbecue et le four à pizza uniquement sur une surface facile d'accès, plate, stable, ininflammable, résistante à la chaleur et si possible à l'abri du vent.
- N'utilisez pas le barbecue et le four à pizza en cas de vent fort.
- Pour éviter tout risque de chute, veillez à ce qu'il n'y ait pas de câble électrique, d'outils de jardinage ou autres à proximité du barbecue et de l'espace de cuisson.
- Ne portez pas de vêtements à manches larges lorsque vous utilisez le barbecue ou le four à pizza, et portez toujours des gants résistants à la chaleur.
- N'utilisez jamais d'eau pour lutter contre les flammes instantanées ou pour éteindre le charbon de bois.
- Ne rangez pas le barbecue ni le four à pizza tant qu'ils n'ont pas complètement refroidi.



Danger !

- N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer un barbecue au charbon de bois.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de gaz ou de liquides inflammables, tels que de l'essence ou de l'alcool, ou d'autres matériaux combustibles à proximité de l'espace de cuisson.



Risque de dommages !

Ouvrez l'emballage avec précaution ; pour ne pas endommager le produit, évitez d'utiliser un couteau ou un objet pointu.

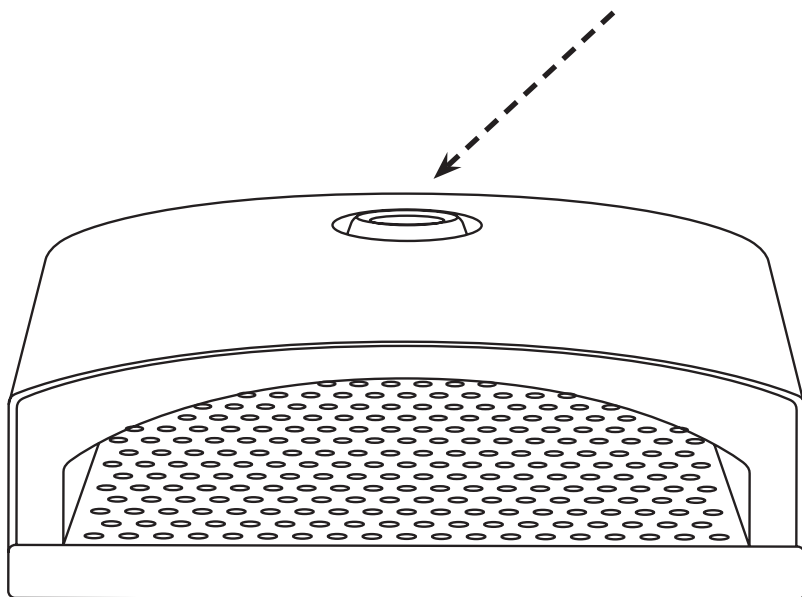
1. Vérifiez que le produit est complet en vous aidant de la liste du contenu de l'emballage ci-dessous.
2. Vérifiez que le produit ou ses composants ne présentent pas de dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit et contactez le service après-vente.

Contenu de l'emballage

Four à pizza
Pierre à pizza
Thermomètre

Notice d'assemblage

Fixez le thermomètre au niveau de l'ouverture du couvercle dans l'espace prévu à cet effet.



1. Démarrez le barbecue conformément aux instructions du fabricant.
2. Veillez à ce que la chaleur soit répartie uniformément et placez le four à pizza sur la partie arrière de la surface de cuisson.
3. Sur un barbecue à gaz, réglez les brûleurs sur la puissance maximale et fermez le couvercle complètement sinon le plus possible.
4. Faites chauffer le four à pizza pendant au moins 10 minutes.
5. Place la pierre à pizza à l'arrière du four dès que le thermomètre indique au moins 200 °C.
6. Faites chauffer le four à pizza pendant au moins 10 minutes.
7. Testez si la pierre est suffisamment chaude en versant quelques gouttes d'eau sur sa surface. Si les gouttes rebondissent, la chaleur nécessaire est atteinte.
8. À l'aide d'une pelle à pizza, glissez la pizza préparée au centre de la pierre.
9. Tournez la pizza de 90 degrés toutes les 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit complètement cuite, soit au bout de 5 à 8 minutes.

Nettoyage et entretien

- Laissez le four à pizza refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Conformément aux instructions du fabricant, nettoyez le four à pizza avec un nettoyant pour acier inoxydable.
- Avec le temps et une utilisation fréquente, le four à pizza prend une couleur brunâtre à cause de la chaleur. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.
- Enlevez les restes d'aliments sur la pierre à pizza à l'aide d'un grattoir.
- Nettoyez la pierre à pizza en la frottant sous l'eau chaude avec une brosse et laissez-la sécher à l'air libre.
- N'utilisez pas de savon, de produits de nettoyage abrasifs ou chimiques.
- La pierre est un produit naturel qui noircit avec le temps. Cela n'a aucune influence sur la pierre ou le four à pizza.

Mise au rebut



Élimination dans le respect de l'environnement

Éliminez l'emballage en respectant le tri sélectif. Mettez le carton dans la poubelle des vieux papiers et déposez les films en déchèterie.

Note sulle istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni sulla messa in funzione e sull'uso del prodotto.

Prima di utilizzare il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolare quelle relative alla sicurezza.

La mancata osservanza delle istruzioni per l'uso può provocare lesioni o danni materiali.

Conservare le istruzioni per l'uso per future consultazioni. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Spiegazione dei simboli

I seguenti simboli sono utilizzati in questo manuale di istruzioni, sul prodotto o sulla confezione.



Seguire le istruzioni per l'uso del prodotto.



Osservare le avvertenze e le istruzioni di sicurezza.



Smaltire in modo ecologico.

Sicurezza

Il prodotto è stato progettato esclusivamente per lo scopo per cui è stato concepito. È destinato all'uso privato e non è adatto all'uso commerciale.

Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni a persone o cose.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio o non corretto.



Attenzione!

- Il forno per pizza è adatto all'uso con griglie a gas e a carbonella. Utilizzare l'apparecchio solo in aree esterne ben ventilate e mai in ambienti chiusi. In ambienti chiusi si accumulano gas tossici. L'avvelenamento da monossido di carbonio costituisce un pericolo per la vita.
- Fare attenzione quando si azionano il grill e il forno per pizza, che diventano molto caldi. Non muoverli o spostarli durante il funzionamento e non lasciarli mai incustoditi.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal grill e dal forno per pizza.



Avvertenze!

- Utilizzare il barbecue e il forno per pizza solo su una superficie facilmente accessibile, stabile, piana, non combustibile, resistente al calore e il più possibile protetta dal vento.
- Non utilizzare il barbecue e il forno per pizza in presenza di forte vento.
- Evitare che nell'area del barbecue vi siano pericoli di inciampo come cavi elettrici, attrezzi da giardino, ecc.
- Non indossare indumenti con maniche larghe durante l'uso del barbecue e del forno per pizza e indossare sempre guanti resistenti al calore.
- Non utilizzare mai acqua per combattere le fiamme pilota o spegnere la carbonella.
- Non riporre il barbecue e il forno per pizza prima che si siano raffreddati completamente.



Pericolo!

- Non utilizzare carburante o benzina per accendere un barbecue a carbonella.
- Assicurarci che vicino al barbecue non vi siano gas e liquidi infiammabili come benzina o alcol o altri materiali infiammabili.



Rischio di danni!

Aprire l'imballaggio con cautela. Se si apre l'imballaggio in modo incauto con un coltello o un oggetto appuntito, il prodotto potrebbe danneggiarsi.

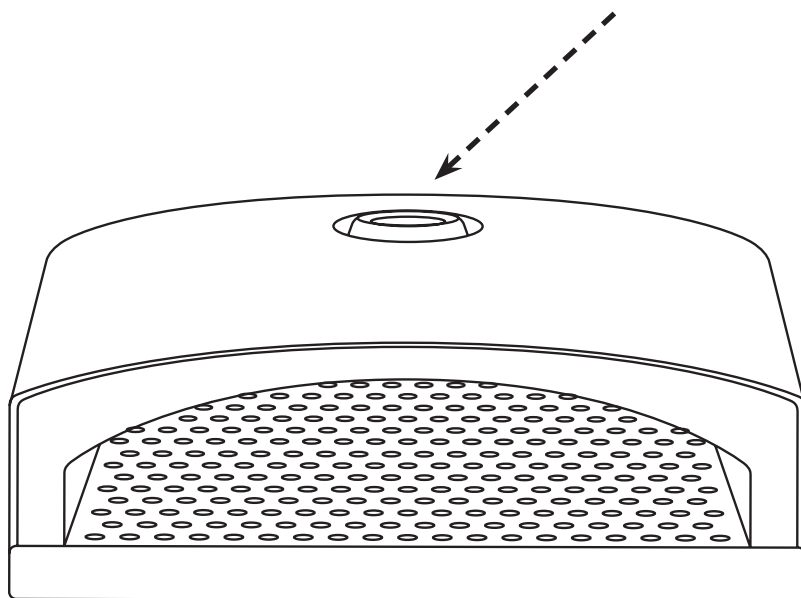
1. Controllare che il prodotto sia completo secondo il contenuto della confezione.
2. Controllare se il prodotto o le singole parti sono danneggiate. In tal caso, non utilizzare il prodotto e contattare il servizio clienti.

Ambito di consegna

Forno per pizza
Pietra per pizza
Termometro

Istruzioni di montaggio

Collegare il termometro all'apertura prevista nel coperchio.



1. Avviare il grill secondo le istruzioni del produttore.
2. Assicurarsi che il calore sia distribuito in modo uniforme e posizionare il forno per pizza sul retro della superficie della griglia.
3. Nel caso di una griglia a gas, portare i bruciatori all'impostazione più alta e chiudere il coperchio completamente o il più possibile.
4. Riscaldare il forno per pizza per almeno 10 minuti.
5. Posizionare la pietra per pizza nella parte posteriore del forno non appena il termometro segna almeno 200 °C. Lasciare che la pietra si riscaldi per almeno 10 minuti.
6. Lasciare che la pietra si riscaldi per almeno 10 minuti.
7. Verificare se la pietra è sufficientemente calda mettendo alcune gocce d'acqua sulla superficie. Se le gocce rimbalzano, il calore necessario è stato raggiunto.
8. Con una pala per pizza, spingere la pizza preparata al centro della pietra.
9. Ruotare la pizza di 90 gradi ogni 2 o 3 minuti, finché la pizza non sarà completamente cotta dopo circa 5-8 minuti.

Pulizia e cura

- Lasciare raffreddare completamente il forno per pizza prima di pulirlo.
- Pulire il forno per pizza con un detergente per acciaio inossidabile secondo le istruzioni del produttore.
- Con il tempo e l'uso frequente, il forno per pizza diventa marrone a causa del calore. Questo è normale e non è un difetto.
- Raschiare i residui di cibo dalla pietra della pizza con un raschietto.
- Strofinare la pietra per pizza sotto l'acqua corrente calda con una spazzola e lasciatela asciugare all'aria.
- Non utilizzare saponi, detersivi abrasivi o chimici.
- La pietra è un prodotto naturale che si scurisce con il tempo. Questo non ha alcun effetto sulla pietra o sul forno per pizza.

Smaltimento



Smaltire in modo ecologico

Smaltire l'imballaggio in base al tipo. Mettere il cartone e il cartoncino nella raccolta della carta da macero e la carta stagnola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Import und Vertrieb durch:
Importation et distribution par :
Importazione e distribuzione:

STRUCT

FURBER AG
Hintermättlistrasse 3
CH-5506 Mägenwil
mail@furber.ch
© FURBER AG